

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

## SKU: BPSK280

**Stainless steel frying pan - Ø 280 mm - height: 60 mm | Non-stick pan | Pan**



DE | DEUTSCH  
EN | ENGLISH  
NL | NEDERLANDS  
ES | ESPAÑOL  
FR | FRANÇAIS  
IT | ITALIANO

# EN ENGLISH

Product Manual for Stainless Steel Frying Pan (O 280 mm, Height 60 mm, Non-Stick)

## 1. General Information

Thank you for choosing our Stainless Steel Frying Pan. Designed for superior cooking performance, this frying pan is suitable for a variety of cooking methods, including frying, sautéing, and searing. Crafted with high-quality materials, it ensures durability and excellent heat distribution for better cooking results.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always use the frying pan on a stable, heat-resistant surface. Ensure that it is placed away from flammable materials.
- Handling: Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the pan, as the handle may become hot during use.
- Children: Keep the frying pan out of reach of children. Teach children safe cooking practices if they are assisting in the kitchen.
- Cleaning: Allow the pan to cool before cleaning. Do not immerse a hot frying pan in cold water to prevent warping.
- Non-Stick Care: Use utensils that are safe for non-stick surfaces to avoid scratching.

## 3. Product Specifications

- Diameter: O 280 mm
- Height: 60 mm
- Material: Stainless Steel
- Coating: Non-Stick

## 4. Setup and Installation

1. Remove the frying pan from its packaging.
2. Before first use, wash the frying pan with warm soapy water and dry thoroughly.
3. Place the frying pan on a stovetop suitable for its size and material.
4. Do not use the frying pan on induction cooktops unless specifically marked as compatible.

## 5. Operation

1. Preheat the frying pan over medium heat for optimal cooking results.
2. Add a small amount of oil or butter to the pan, if desired—this enhances the non-stick properties.
3. Place food into the heated frying pan and follow your preferred cooking method.
4. Monitor the cooking process until food reaches the desired doneness.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool completely before cleaning.
- Clean with a soft sponge or cloth using warm, soapy water. Avoid abrasive cleaners that may damage the non-stick surface.
- For tougher residues, soak the pan in warm, soapy water for a few minutes before cleaning.
- Dry the pan completely before storing to prevent moisture buildup.

## 7. Troubleshooting

- Uneven Cooking: Ensure the pan is not warped and is placed evenly on the heat source.
- Food Sticking: Check that you are using enough oil or butter. Ensure you are following the cooking instructions for the specific food type.
- Discoloration: This may occur over time with regular use. It does not affect cooking performance but can be minimized by proper cleaning and care.

## 8. Disposal

Dispose of the frying pan responsibly. Check local regulations for the disposal of metal and non-stick materials. Do not incinerate.

## 9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Edelstahl-Bratpfanne Ø 280 mm, Höhe 60 mm - Antihaftpfanne

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Edelstahl-Bratpfanne mit Antihafbeschichtung. Dieses hochwertige Kochgeschirr wurde entwickelt, um das Kochen angenehmer zu gestalten und gleichzeitig Ihre Lebensmittel gleichmäßig zu garen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf der richtigen Hitzequelle.
- Lassen Sie die Pfanne nicht ohne Aufsicht auf der Hitzequelle stehen.
- Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien, um Kratzer in der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie reinigen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit offener Flamme oder direkten Wärmequellen.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort.

## 3. Produktübersicht und technischen Daten

- Durchmesser: 280 mm
- Höhe: 60 mm
- Material: Edelstahl mit Antihafbeschichtung
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Ergonomischer Griff für sicheren Halt

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Stellen Sie die Pfanne auf eine stabile, flache Oberfläche.
3. Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vor dem ersten Gebrauch gereinigt wird. Waschen Sie sie mit warmem Wasser und mildem Spülmittel und spülen Sie sie gründlich ab.
4. Trocknen Sie die Pfanne vollständig ab, bevor Sie sie benutzen.

## 5. Betrieb

1. Stellen Sie die Pfanne auf die gewählte Wärmequelle.
2. Fügen Sie eine kleine Menge Öl oder Butter hinzu, um die Antihafwirkung zu verbessern.
3. Heizen Sie die Pfanne auf mittlerer Hitze vor.
4. Geben Sie die Lebensmittel hinzu und kochen Sie sie nach Belieben.
5. Verwenden Sie geeignete Küchenutensilien, um die Lebensmittel zu wenden oder herauszunehmen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Verwenden Sie kein scheuerndes Material, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlerbehebung

- Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, verwenden Sie die Pfanne nicht mehr.
- Bei Verfärbungen oder Ablagerungen reinigen Sie die Pfanne mit einer Mischung aus Wasser und Essig. Lassen Sie sie einweichen und spülen Sie sie gründlich ab.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Küchenutensilien. Edelstahl kann recycelt werden; bringen Sie die Pfanne zu einem Recyclingzentrum in Ihrer Nähe.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Roestvrijstalen Koekenpan Ø 280 mm - Hoogte 60 mm

## 1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw roestvrijstalen koekenpan. Dit product is ontworpen voor verschillende kooktechnieken en biedt uitstekende prestaties in uw keuken. Voor optimale resultaten en langdurig gebruik, gelieve de instructies in deze handleiding zorgvuldig te volgen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikte kookplaat (gas, elektrisch, inductie).
- Laat de pan niet onbeheerd op een hete plaat staan om oververhitting te voorkomen.
- Gebruik alleen hittebestendige keukengerei om krassen op de antiaanbaklaag te vermijden.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens het koken.
- Vermijd het gebruik van de pan boven een open vuur, dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 280 mm
- Hoogte: 60 mm
- Antiaanbaklaag: Ja
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, inductie

## 4. Installatie en Ingebruikname

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer de pan op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de pan op een schone, vlakke kookplaat. Zorg ervoor dat de diameter van de kookplaat overeenkomt met de grootte van de pan.
3. Voordat u de pan voor de eerste keer gebruikt, reinigt u deze met warm water en milde afwasmiddel en droogt u deze goed af.
4. Verhit de pan langzaam op een lage temperatuur voor een paar minuten.

## 5. Bediening

- Voeg een kleine hoeveelheid olie of vet toe voordat u voedsel in de pan plaatst om de antiaanbaklaag te beschermen.
- Kook op een gemiddelde temperatuur voor de beste resultaten en om aanbranden te voorkomen.
- Gebruik alleen kunststof of houten spatels om de afwerking van de pan te beschermen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm water en een zachte spons. Gebruik geen schuurmiddelen of metalen schoonmaakmiddelen.
- Droog de pan onmiddellijk na het reinigen om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats, bij voorkeur met een doek tussen de pannen om krassen te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Voedsel blijft aan de pan plakken: Controleer of er voldoende olie of vet is gebruikt. Verhit de pan goed voordat u voedsel toevoegt.
- Krassen op de antiaanbaklaag: Dit kan gebeurd zijn door het gebruik van ongeschikte kookhulpmiddelen. Gebruik alleen kunststof of houten spatels.
- Vervorming van de pan: Dit kan optreden bij oververhitting. Gebruik de pan binnen de aanbevolen temperatuur en op de juiste kookplaat.

## 8. Afvoer

Neem de volgende stappen in acht bij het wegdoen van het product:

- Recycle zoveel mogelijk materialen.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor advies over het correct afvoeren van de pan.

## 9. Contact

Voor verdere informatie, vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met ons klantenservice:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Antiadherente de Acero Inoxidable BPSK280

## 1. Información General

La sartén antiadherente de acero inoxidable BPSK280 está diseñada para ofrecer un rendimiento óptimo en la cocina. Con un diámetro de 280 mm y una altura de 60 mm, es ideal para la cocción de una variedad de alimentos. Este producto combina durabilidad y facilidad de uso, convirtiéndolo en una elección perfecta para chefs profesionales y aficionados.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice la sartén exclusivamente para cocinar alimentos. No utilice la sartén para fines diferentes a los previstos.
- Manejo cuidadoso: Evite tocar las superficies calientes. Use utensilios de cocina adecuados y resistentes al calor para evitar quemaduras.
- Supervisión: No deje la sartén desatendida mientras esté en uso, especialmente en el fuego.
- Utensilios: No use utensilios de metal que puedan rayar el revestimiento antiadherente. Se recomienda usar madera, silicona o plástico.
- Almacenamiento: Almacene la sartén en un lugar seco, evitando la exposición directa a la humedad para prevenir corrosión.
- Limpieza: Siga las instrucciones de limpieza adecuadas para mantener la superficie antiadherente en buen estado.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 280 mm
- Altura: 60 mm
- Material: Acero inoxidable
- Revestimiento: Antiadherente
- Uso: Compatible con todas las fuentes de calor, incluidas inducción y vitrocerámica.

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén de su embalaje y asegúrese de que no presente daños visibles.
2. Lave la sartén con agua tibia y jabón neutro para eliminar cualquier residuo de fabricación.
3. Seque completamente con un paño limpio.
4. Coloque la sartén en la estufa correspondiente y ajuste el fuego según las necesidades de cocción.
5. Para un rendimiento óptimo, precaliente la sartén durante unos minutos antes de agregar cualquier alimento.

## 5. Operación

- Aplique una pequeña cantidad de aceite o mantequilla en la sartén antes de usar para mejorar la antiadherencia.
- Cocine a fuego medio para evitar la deformación o el desgaste del revestimiento.
- Controle la cocción regularmente para evitar que los alimentos se quemen.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave con agua tibia y jabón suave, usando una esponja no abrasiva.
- No sumerja la sartén caliente en agua fría.
- Para mantener el revestimiento antiadherente, evite usar limpiadores abrasivos.
- Secar completamente antes de almacenar.

## 7. Solución de Problemas

- Las comidas se pegan a la sartén: Asegúrese de utilizar suficiente aceite y que la sartén esté precalentada.
- Deformación de la sartén: Evite someter la sartén a cambios bruscos de temperatura.
- Deterioro del revestimiento: No utilice utensilios de metal y evite la limpieza con productos abrasivos.

## 8. Desecho

Deseche este producto de acuerdo con las normativas de reciclaje locales. No lo arroje a la basura común. Considere el reciclaje del acero inoxidable, que es un material altamente reciclable.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Poêle à frire en acier inoxydable O 280 mm, hauteur 60 mm, poêle antiadhésive BPSK280

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle à frire en acier inoxydable BPSK280. Ce produit est conçu pour une cuisson efficace et une durabilité prolongée.

## 2. Informations de Sécurité

- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance pendant son utilisation.
- Évitez de surchauffer la poêle.
- Utilisez toujours des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface antiadhésive.
- Ne plongez pas la poêle chaude dans l'eau froide. Laissez-la refroidir avant le lavage.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Vérifiez régulièrement l'état de la poêle pour s'assurer qu'il n'y a pas de dommages.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 280 mm
- Hauteur : 60 mm
- Revêtement : Antiadhésif
- Compatible avec tous types de cuisinières, y compris induction

## 4. Installation et Configuration

- Retirez la poêle de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
- Avant la première utilisation, lavez la poêle avec de l'eau chaude savonneuse puis rincez-la soigneusement.
- Séchez la poêle avec un chiffon doux.
- Vous pouvez utiliser la poêle sur toutes les surfaces de cuisson standard (gaz, électrique, induction).

## 5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter des aliments.
- Ajoutez une petite quantité d'huile ou de matière grasse, si nécessaire.
- Utilisez des ustensiles adaptés pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Ne surchargez pas la poêle pour assurer une cuisson uniforme.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, laissez la poêle refroidir.
- Lavez la poêle à la main avec une éponge douce et un détergent neutre.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs ou des tampons à récurer.
- Pour enlever les résidus tenaces, faites tremper la poêle dans de l'eau chaude savonneuse avant de frotter.
- Séchez soigneusement la poêle avant de la ranger.

## 7. Dépannage

- Si des aliments collent à la surface, vérifiez que vous avez utilisé suffisamment de matière grasse et que vous n'avez pas surchauffé la poêle.
- Si le revêtement antiadhésif semble endommagé, cessez l'utilisation et remplacez la poêle.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas la poêle dans une poubelle ordinaire. Vérifiez les réglementations locales concernant le recyclage des matériaux en acier inoxydable.
- Si elle est trop usée, envisagez de la retourner à un centre de recyclage approprié.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per Padella In Acciaio Inossidabile Ø 280 mm

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra padella in acciaio inox Ø 280 mm. Questo prodotto è stato progettato per garantire prestazioni elevate in cucina e una lunga durata. Seguire le istruzioni contenute in questo manuale per garantire un utilizzo sicuro e efficace.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare la padella su fornelli di dimensioni appropriate.
- Non lasciare la padella incustodita durante l'uso.
- La maniglia può scaldarsi: utilizzare sempre guanti da cucina per evitare scottature.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda: potrebbe deformarsi.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie antiaderente.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini quando è calda.
- Non utilizzare la padella in un forno a microonde.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Diametro: 280 mm
- Altezza: 60 mm
- Rivestimento: Antiaderente
- Maniglia: Ergonomica e resistente al calore

### 4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Lavare la padella con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Asciugare completamente la padella con un panno morbido.
- Posizionare la padella su un piano di cottura compatibile e assicurarsi che sia stabile.

### 5. Funzionamento

- Posizionare la padella sul fornello e accendere il fuoco a una temperatura moderata.
- Aggiungere olio o burro se necessario, quindi posizionare gli alimenti nella padella.
- Utilizzare utensili di legno o silicone per mescolare o girare gli alimenti.
- Al termine della cottura, spegnere il fornello e rimuovere la padella dal calore.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima di pulirla.
- Lavare con acqua calda e sapone o in lavastoviglie se supportato.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detersivi aggressivi.
- Conservare la padella in un luogo fresco e asciutto.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca, controllare se stai usando la padella a una temperatura troppo alta oppure se hai bisogno di aggiungere olio.
- Se la padella si deforma, assicurati di non averla esposta a sbalzi termici eccessivi.
- In caso di rivestimento danneggiato, considera di sostituire la padella.

### 8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nel normale rifiuto domestico.
- Contattare le autorità locali per le istruzioni sul riciclaggio dell'acciaio inossidabile e dei materiali antiaderenti.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania